

# **RELAZIONE TECNICA**

## **AZIENDA ORTICOLA E/O FRUTTICOLA**

### **VENDITA DIRETTA IN AZIENDA**

L'azienda denominata \_\_\_\_\_ utilizza i locali oggetto di richiesta per la vendita degli ortaggi e/o frutta prodotti nella propria azienda. Superficie aziendale in conduzione Ha \_\_\_\_\_ ha una media/anno di Ha \_\_\_\_\_ occupata da ortaggi in pieno campo che vende direttamente presso il proprio punto vendita in oggetto. (nel caso di frutteto specificare la superficie dello stesso)

Materie prime utilizzate: \_\_\_\_\_  
(specificare tipo di ortaggi (primaverili: cicoria, carote, pomodori peperoni e/o autunnali: verze, cavoli, finocchi, posti in vendita; nel caso di frutta se ciliegie, albicocche o cachi, pere, mele ecc; questo mette in evidenza il periodo di apertura del punto vendita)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Descrizione dei locali \_\_\_\_\_  
(specificare tipo di locali presenti in azienda es: magazzino deposito materie prime, locale vendita)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Specificare se presenti i servizi igienici: \_\_\_\_\_  
(obbligatori nel caso di aziende con dipendenti.....specificare se presenza di antibagno, armadietti per il deposito degli indumenti di lavoro)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Caratteristiche dei locali \_\_\_\_\_  
(specificare altezza, numero di finestre presenti con o senza zanzariere, tipo di illuminazione, caratteristiche dei pavimenti e delle pareti se piastrellate o con vernice lavabile, presenza o meno di pozzetto per raccolta acque di scarico, )  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Attrezzature presenti nei locali \_\_\_\_\_  
(per ogni locale specificare il tipo di attrezzatura presente e il materiale di cui sono costituiti es. tavolo in legno per appoggio, ripiani rialzati da terra di 20 cm per cassette, bidone con apertura a pedale per scarti vegetali, bilancia calibrata, cassettera per coltelli, macchina per confezionamento es patate e/o cipolle, specificare se presenti celle frigo per la conservazione dei prodotti)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Altri elementi presenti nei locali

(presenza o non di lavandino con tipo di rubinetto, presenza o non di armadietto per la conservazione di materiale, presenza o non di armadietto per la conservazione dei prodotti necessari per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature in essi riposti)

### Descrizione del processo produttivo

( in modo descrittivo specificare il processo produttivo es. gli ortaggi raccolti in campo subiscono un a prima cernita ed eliminazione dei eventuali scarti vegetali, vengono riposti in cassettoni di legno o plastica, vengono depositati nel magazzino deposito prima di arrivare nel punto vendita...specificare se gli ortaggi vengono venduti tal quali o se si effettua sezionamento, insacchettamento...quarta gamma ... )

### Approvvigionamento idrico:

(specificare se l'acqua utilizzata per la pulizia dei locali e delle attrezzature in essa riposte o eventualmente degli ortaggi stessi, deriva dall'acquedotto comunale o se da un pozzo aziendale; in questo caso specificare il numero di analisi effettuate all'anno)

### Prodotti finiti:

( specificare se la vendita degli ortaggi e/ o frutta avviene senza manipolazione e sezionamento della stessa , se viene venduta direttamente in azienda o se una parte viene destinata a GDO o grossisti, specificare tipo di cassettoni utilizzate o contenitori plastica o polistirolo....se si utilizza il sottovuoto ecc)

### Gestione dei rifiuti:

( specificare se presente convenzione con ditta specializzata sui per rifiuti solidi (cassettoni da scartare, plastica e/o polistirolo; che per le acque di scarico della cantina stessa )

Per il processo produttivo, il metodo e prodotti utilizzati per la sanificazione delle attrezzature presenti nel punto vendita e i locali oggetto di autorizzazione, si rimanda al manuale Haccp redatto ai sensi del D.lgs. 155/97 presente in azienda

FIRMA DEL TITOLARE  
DELL'AZIENDA ORTICOLA/FRUTTICOLA